

KRUG, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT

GRANDE CUVÉE – EDITION 171



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Frühlingswiese
Grapefruit
Orangenschale
Zitrone
Kandierte Früchte
Marzipan
Honig
Kreide
Brioche

TYP

Prestige Cuvée
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (35%)
Meunier (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2015 (60%) und 10
weitere Jahrgänge

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

40% 2004 bis 2014

Dauer Hefelager

72 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter